طريقة عمل الكنافة

المقادير:

كيلو كنافة .
علبتين قشطة .
227 جرام زبدة .
2فنجان سكر .
2 فنجان ماء .
مكسرات مطحونة " حسب الرغبة " .

الطـريقة :
قطعي الكنافة قطع صغيرة

ضعي الزبدة على نار هادئة و اتركيها حتى تسيح

ضعي الزبدة على الكنافة و قلبي جيداً

ضعي نصف مقدار الكنافة في صينه و اضغطي عليها جيداً

ضعيها فى الفرن حتى تصبح ذهبية اللون

فى هذه الأثناء حضري القشطة و ضعيها فى إناء

أضيفى إليها ملعقتين من الماء البارد

ملعقة من المكسرات المفرومة جيداً(المكسرات حسب الذوق)

تخلط جيداً

نخرج الكنافة من الفرن

نضع عليها القشطة المجهزة

تأكدى من تغطيتها كاملاً بعيداً عن الحواف

ابدائي بوضع الطبقة الثانية من الكنافة

تأكدي أن الوجه مغطى كاملاً وجيداً بالكنافة

أعيديها مرة أخرى إلى الفرن حتى يصبح لونها ذهبي

لعمل الشربات ضعي كوبين من السكر

كوبين من الماء

ضعيهم على النار

أستمري في التقليب حتى يذوبوا و يبدأ يتماسك قليلاً
طبعاً يمكن أستخدام الليمون لمن تفضله واتركيه يبرد

أخرجي الكنافة من الفرن عند تلونها باللون الذهبي

أضيفي إليها الشربات أو الشيرة أو القطر أو العسل

قدميها في شكلها النهائي